

Grillparty

- César`s salad mit Parmesan
- Pastasalat mit kurz gegarten Rinderfiletspitzen, Kapern, Sardellen und gepfeffelter Creme Fraiche
- Geschmorte Zucchini und Champignons in altem Balsamico
- Tomaten Mozzarellaspieße mit Basilikum und Pesto
- Orangen Feta Salat mit roten Zwiebeln

Vom Holzkohlegrill:

- Lachssteak
- Tunfischsteaks
- Marinierte Mozzarella-Brot Spieße
- Lammkoteletts
- Nackensteaks in Tandoori- Chilli Marinade
- Bratwurst mit Bärlauch

- Diverse Grillsaucen

- Babyananas mit geeister Cocossabayon
- Fruchtsalat mit gerösteten Mandelblätter

Incl. Brotauswahl

Preise auf Anfrage

Rustikales Buffet „ Ruhrpott“

- gemischte Bratenplatte: Schweinebraten, rosa gebratenes Roastbeef, Kasslerbraten
- pikante Fleischbällchen
- Mettwürstchen
- Partyschnitzel
- Internationale Käseauswahl vom dekorativen Holzbrett

- Krautsalat
- Kartoffelsalat
- Grüner Salat

- Pfefferpothast
- Schweinefilets in Pfefferrahmsauce
- Kartoffelgratin
- Buttergemüse

- rote Grütze
- Sahnequark mit Waldfrüchten

Incl. Brotauswahl

Preise auf Anfrage

Italienisches Buffet 1:

- Peperoni marinati (marinierte Pepperoni)
- Melanzane marinate (marinierte Aubergine)
- Funghi marinati (marinierte Pilze)
- Olive miste (grüne und schwarze Oliven)
- Parma e Melone (Parmaschinken mit Melone)
- Bruschetta (geröstetes Brot mit div. Aufstrichen)

- Insalata mista (gemischter Salat)

- Tortelloni ricotta e spinaci (Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Tomatensauce und Parmesan)
- Brasato di funghi (gefüllter Kalbsbraten mit Champignons)
- Verdure bietola (Mangoldgemüse)

- Crema di mascarpone (Mascarponecreme)
- Creme caramel

Incl. Brotauswahl

Preise auf Anfrage

Italienisches Buffet 2:

- Misto sott' olio (gemischtes eingelegtes Gemüse)
- Pomodori secchi (eingelegte getrocknete Tomaten)
- Affettato misto (gemischter Wurst- und Schinkenaufschnitt)
- Pomodoro mozzarella (Tomaten mit Mozzarellaspieße)
- Bresaola all'olio e limone, rucola e parmigiana (luftgetrockneter Schinken mit Öl und Zitrone an Ruccolasalat mit Parmesankäse)
- Bruschetta (geröstetes Brot mit div. Aufstrichen)
- Alice marinata (marinierte frische Sardinen)
- Vitello tonnato (Kalbfleisch in Tunfischcreme)

- Insalata di pane (Brotsalat)
- Insalata mista (gemischter Salat)
- Insalata di mare (Meeresfrüchtesalat)

- Tagliatelle di salmone (Bandnudeln mit Lachs)
- Ravioli di funghi porcini (Ravioli mit Steinpilzfüllung)
- Involtini di vitello (Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Käse)
- Patate di ramerino (Rosmarinkartoffeln)
- Verdure bietola (Mangoldgemüse)

- Tiramisu della casa
- Macedonia di frutta fresca (Frischer Obstsalat)
- Panna cotta

Incl. Brotauswahl

Preise auf Anfrage

Spanisches Buffet 1:

- Aceitunas mixtas (gemischte Oliven)
- Escalivada (gegrilltes eingelegtes Gemüse)
- Queso marinado (marinierter Schafskäse)
- Pimientos rellenos (kleine gefüllte Paprikas mit Schafskäse)
- Jamoòn serrano (luftgetrockneter Schinken)
- Boquerones al vinagre (marinierte Sardellen)

- Ensalada mixta (gemischter Salat)

- Ragu de verduras (Gemüseragout mit Reis)
- Pechuga (Hähnchenbrustfilets)

- Crema Catalana
- Flan (Karamellpudding)

Incl. Brotauswahl und Aioli

Preise auf Anfrage

Spanisches Buffet 2:

- Aceitunas mixtas (gemischte Oliven)
- Ciruelas en bacòn (Backpflaumen im Speckmantel)
- Chorizo (gebratene Paprikawurst)
- Albòndigas (Hackfleischbällchen in pikanter Sauce)
- Pechuga con salsa de mango (Pute in Mangosauce)
- Calamares a la romana (frittierte Tintenfischringe)
- Gambas al ajillo (Garnelen in Knoblauchöl)
- Empanada rellena de atùn y pimiento (gefüllte Teigtaschen mit Thunfisch und Paprika)

- Patatas fritas (frittierte Kartoffelwürfel)
- Paella mixta (Reispfanne mit Fleisch und Meeresfrüchten)
- Medallones de Cerdo (Schweinemedallions in Tomatensauce)

- Crema Catalana
- Leche Frita (gebratene Puddingschnitten)
- Queso manchego (spanische Käseauswahl)

Incl. Brotauswahl und Aioli

Preise auf Anfrage

Fingerfood und Canapés

**Preise pro Stück
auf Anfrage**

Crostini mit Olivencreme
Crostini mit Champignonwürfel
Bruschetta mit Ratatouille
Bruschetta mit Tomatenwürfel
Weißbrot mit Olivencreme
Mini-Frikadellen
geräucherte Mettwurstchen
Mini-Frühlingsrollen
Pumpernickel mit Forellenmus
Lachsmus auf Schlangengurke
Mini-Schnitzel
Schinken - Aprikosenhäppchen
Räucherlachs auf Radieschen und Pumpernickel
Krabben - Vollkornschnitte
Cocktailtomaten mit Ricottafüllung
Paprika - Spinatrolle mit Pinienkernen
Tomate - Mozzarella - Spieß mit Basilikum
Orientalisches Hühnchenbällchen
Gebackene Garnelen
Roastbeef auf Kaviarbrotscheiben
Entenleber auf Feigenbrot
Weißbrot mit gebratenem Schweinefilet und Salsa Verde
Ziegenfrischkäse mit Thymianschmand in Blätterteig
Kleine Seeteufelspieße mit Rosmarin und Pancetta
Kalbsragout in Blätterteig
Apfel - Blutwurst - Strudel

Mindestbestellung: 20 Stück pro Sorte

Fingerfood und Canapés

**Preis pro Stück
auf Anfrage**

Ziegenkäse in Blätterteig
Schinkenmousse auf Toastdreieck
Mini – Pizzen mit Tomaten und Oregano
Insalata Caprese in knusprigem Blätterteigl
Tramezzini mit Schinken und Tomaten
Tramezzini mit Thunfisch
Crostini mit Rührei
Crostini mit Dill – Krabben
Sandwichrollen mit Roastbeef und Rucola
Mini – Sandwich mit Rucola und Meeretich
Mini – Sandwich mit Lachs

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte

Die vorliegende Preisliste stellt lediglich einen Auszug unseres Angebots dar, denn Ihre Veranstaltung soll Ihre Handschrift tragen.

Unser Angebot soll optimal auf den Anlass Ihrer Veranstaltung abgestimmt sein, daher sind die Buffetvorschläge nicht bindend und können natürlich individuell nach Ihrem Geschmack zusammengestellt werden.

Die Preise für Buffets richten sich nach der Personenzahl und werden individuell für Sie berechnet.

Wir behalten bei gewohnt hoher Qualität stets Ihre speziellen Wünsche im Auge und versichern Ihnen die faire Ausgestaltung der Konditionen im Rahmen Ihres Budgets.

Weiteres Equipment oder Serviceleistungen stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zur Verfügung.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche einfach per eMail mit - wir beraten Sie gern und unverbindlich.

Ihr „Café am Stadtmuseum“ - Team

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.
Es gelten unsere AGB.

Irrtum für den Gesamthalt bleibt vorbehalten